

MARILLENKNÖDEL

ZUTATEN \ INGREDIENTI

16 Marillen	1 TL Zimt
400 g gekochte Kartoffeln (mehlig)	5 EL Weizengries
50 + 75 g Butter	16 TL Zucker
175 g Mehl 00	3 Eier
50 g Brotbrösel	1 Prise Salz
	Zucker

ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Die noch warmen Kartoffeln pressen und mit Mehl, 50 g Butter, Gries, Eiern und Salz verkneten.

Den Kartoffelteig ausrollen und in 16 gleiche Quadrate schneiden.

Die Marillen waschen, entkernen und jeweils mit einem Teelöffel Zucker füllen.

Die Teigquadrate um die Marillen wickeln, gut verschließen, zu Knödeln formen, in kochendes Salzwasser legen und 5 Minuten ziehen lassen.

Zucker, Zimt und Brotbrösel vermischen, die Knödel darin schwenken und mit schäumender Butter übergießen.

CANEDERLI DI ALBICOCCHE

16 albicocche	1 cucchiaino di cannella
400 g patate cotte (a pasta bianca)	5 cucchiaini di semola di frumento
50 + 75 g burro	16 cucchiaini di zucchero
175 g farina 00	3 uova
50 g pangrattato	1 presa di sale
	zucchero

Pressare le patate ancora calde e impastarle con farina, 50 g di burro, semola, uova e sale.

Stendere l'impasto e tagliarlo in 16 quadrati di uguali dimensioni.

Lavare e snocciolare le albicocche. Riempire poi ogni albicocca con un cucchiaino di zucchero.

Avvolgere un quadrato di pasta attorno a ciascuna albicocca, chiuderlo bene e formare dei piccoli canederli. Immergerli in acqua salata bollente per 5 minuti.

Mescolare zucchero, cannella e pangrattato. Rotolare i canederli nel composto e ricoprire di burro fuso.



MITTELMEDIO



30'



4 Personen



Alex Obst und Gemüse

Tel. +39 0471 860022
www.alex.bz.it



Alex, Olga, Helene,
Dagmar & Walter

